

食と農の情報誌

No.531

2022
October

Apron

エプロン

10

ふるさと探訪
菌床生しいたけ

連載「食」と「農」のエッセイ
さくまゆみこさん

今月のおすすめレシピ
プルコギ

全農

ふると
探訪

【秋田県横手市】

文◎来栖彩子 撮影◎磯野博正

菌床 生しいたけ

こだわりのぷりぷり肉厚





「冷凍保存もできますが、新鮮なうちの味わいが一番」と生産者の藤原信博さん



原産地表示で「国産」がわかりやすく

しいたけの栽培は、コナラやクヌギなどの丸太（ほだ木）にしいたけの菌を植える「原木栽培」と、

おが粉や木材のチップを固めた培地に植える「菌床栽培」の2種類の栽培方法があり、国内で生産されるしいたけの約9割が「菌床栽培」

煮物、天ぷら、焼き物、鍋物など、多くの和食に欠かせないしいたけ。日本では江戸時代から栽培されている代表的な食用きのこで、英名でも「Shiitake」と呼ばれています。

秋田県は京浜地区の中央卸売市場で全国一の出荷量を誇る産地で、国産の木材を使った菌床栽培により、一年を通して

安定したしいたけの出荷体制を整えています。青果物販売のイメージキャラクターに「釣りキチ三平」を起用しているJA秋田ふるさとを訪ねました。

されています（農水省統計より）。

「JAグループ秋田では、日本で

伐採されたコナラ、ミズ、ナラな

どの木材を使った菌床と原木でし

いたけを栽培しています」と、JA

A秋田ふるさと営農経済部園芸課

の鈴木琢磨さん。

「JA秋田ふるさと管内の菌床し

いたけは県内約7割のシェアがあ

ります。もともと菌床づくりから

収穫まで全てを管内で行っており、

品質を統一してお届けできるよう

取り組んでいます。JA秋田ふる

さと産の違いを知っていただけると嬉しいですよ。

目印は、菌床の原料が国産であることを示す「どんぐりマーク（栽培原料原産地商標）」と「原産地・秋田県」と表示されたJA秋田ふるさとオリジナルの「釣りキチ三平」の描かれたシールです。

しいたけは、菌を植えた菌床が製造された場所と、育てて収穫された場所が異なる場合があります。近年、海外、主に中国で製造された安価な菌床を輸入して、



成長を見ながら、ひとつずつ収穫します

日本国内で育てて収穫したいだけの流通量が増えてきました。これまで「原産地」には「収穫地」が表示されており、輸入した菌床でも、国内で製造した菌床でも日本国内で収穫されたものは「国産」となり、区別が難しい状態にありました。そのため、消費者庁が原産地表示のルールを見直し、「種菌を植えた場所（植菌地）」を「原産地」とすることとし、2022年10月から適正な表示が義務付けられました。



肉厚のしいたけは傘の裏側の膜がしっかりと巻いています

ふると
探訪

肉厚の「国産しいたけ」を安定して出荷

「培地は秋田県産のコナラのチップとおが粉に、米ぬか、フスマ、でん粉などの栄養分を混ぜたものです。穀類の栄養でしいたけに旨みがしっかりと出ます」と話す、JA秋田ふるさとときのこ部会役員兼共選運営委員長の藤原信博さんは、菌床しいたけ栽培歴26年。9月～5月の秋冬シーズン用のハウスと4～10月の春夏用ハウス合わせて9棟でしいたけを栽培し、周年出荷しています。

培地は栽培用の袋に詰めて、高温、高圧の釜で蒸気殺菌の後、種菌を植えて4～5ヵ月かけて、菌床全体が菌糸層に覆われるように培養します。ハウス1棟につき約9000床（袋）を管理。水と温度変化を与えながら成長を促し、

しいたけが主役のおかず



1人分：約425kcal 調理時間：約40分

ボリュームがありながらも、さっぱりと

しいたけチキン南蛮

長野県・佐々木妙子さん

【材料】4人分(12個分)

しいたけ(直径約5cm)…12枚 鶏ひき肉…200g おろししょうが…小さじ2
酒…大さじ2 塩…小さじ1/2 片栗粉…大さじ2 溶き卵…1個分 小麦粉…適量
甘酢[酢、しょう油、砂糖、水…各大さじ2]
タルタルソース[ゆで卵(みじん切り)…2個 たまねぎ(みじん切り)…100g
しょうがの甘酢漬(みじん切り)…1/2～2/3カップ マヨネーズ…大さじ4]
揚げ油…適量

- しいたけは石づきを切り落とし、軸はみじん切りにする。
- ボウルにひき肉、1の軸の部分、しょうが、酒、塩、片栗粉を入れてよく混ぜ合わせ、12等分にする。
- しいたけの傘の裏側に片栗粉(分量外)を薄くふり、2のをせ、水で濡らした手で押さえてひき肉を貼りつける。残りも同様にする。
- ボウルに甘酢の材料を混ぜ合わせる。別のボウルにタルタルソースの材料を混ぜ合わせる。
- 揚げ油を170～180度に熱し、3のしいたけの全体に小麦粉をまぶして溶き卵に通し、ひき肉の面を下にして油に入れ、3分程揚げて裏に返して2～3分揚げて取り出し、残りも同様に揚げる。
- 5が熱いうちに4の甘酢にからめて器に盛り、タルタルソースをかける。



旨みたっぷりの汁を残さずどうぞ

しいたけの 土鍋蒸し

東京都・ころりんさん

【材料】4人分

しいたけ…8～12枚

鶏ささ身…120g 銀杏…4～8個

昆布だし…6カップ かつお削り節…8g

酒…小さじ4 塩…小さじ1/2～2/3

三つ葉…適宜 すだち…2個

- 1 しいたけは石づきを切り落とし、5mm厚さに切る。
- 2 ささ身は筋を取り、そぎ切りにしてボウルに入れ、酒をふって揉みこむ。
- 3 鍋に昆布だしを入れて火にかける。煮立ったら削り節を入れて火を止め、こす。
- 4 土鍋に1、2、3、銀杏を入れて中火にかける。煮立ってきたら、火を弱めて塩で味を調え、蓋をして弱火で6～8分煮る。
- 5 三つ葉とすだちを切って別添えにし、好みで各自の器に加えていただく。

1人分：約60kcal 調理時間：約20分



2種類のしいたけのうま味と
食感が味わえます

生と乾の Wしいたけの アヒージョ

東京都・実月さん

【材料】4人分

しいたけ…8枚 乾しいたけ…小8個

にんにく…2片 赤唐辛子…2本

オリーブ油…150ml

塩…小さじ1/2～2/3

- 1 乾しいたけは水で戻しておき、水気を絞って軸を切り、半分に切る。
- 2 しいたけは石づきを切り落とし、軸のついたまま縦4等分に切る。
- 3 にんにくはみじん切りにする。
- 4 小さめのフライパンに3、赤唐辛子、オリーブ油を入れて弱火で熱し、にんにくから小さな泡が出てくるようになったら、1、2を加えて混ぜ、10～15分煮て、塩で調味して混ぜる。

1人分：約250kcal 調理時間：約25分(乾しいたけの戻し時間は除く)



October

シャキシャキ食感でサラダなどに人気のミズナは、真夏と真冬を除いて栽培できますが、害虫被害が少なく、みずみずしい葉が育ちやすい秋まきがおすすです。



ミズナは京都で作られてきた伝統野菜の一つで、大株の品種は鍋物や漬物、煮物などに使われます。一方柔らかくてサラダなど生で食べられるように品種改良したのが小株の品種です。大株と小株でたねまきの方方や株間、生育期間などが違うので専用のたねを用意しましょう。

ミズナは畝間に水をためて栽培していたことから「水入菜」と呼ばれていたほど、たくさん水を必要とし、特に苗が小さいうちは水をきらし

さないように管理することが大切です。ただし、生育後半や高温期は過湿状態になると病害がでるので注意します。また、発芽後は密植状態が続くと茎が長く伸びて（徒長）してしまうので、早めの間引きを心がけてください。

害虫被害を受けやすく、霜や冬の寒風にも弱いため不織布などをかけて守ります。連作障害があるので同じ科の野菜を同じ畑で1〜2年栽培しないようにしましょう。

●土づくりワンポイントアドバイス

たねまきの2週間以上前に、1㎡あたり苦土石灰100gと完熟堆肥1kg(どちらも前作で施用していれば不要)を散布し、できるだけ深く耕しておきます。元肥はたねまきの1週間前に、化成肥料(8-8-8)を1㎡あたり100 g散布し、土に混ぜ込みます。

●ミズナの栽培スケジュール

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
たねまき									●	●	(秋まき)	
収 穫	●	●								●	●	

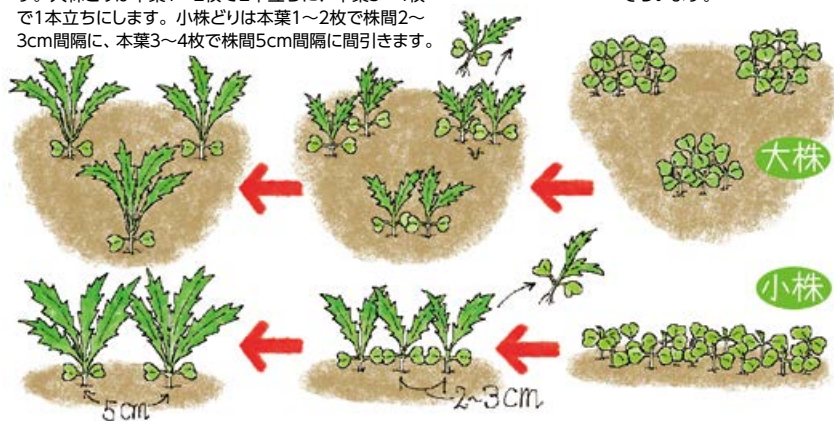
地域によって多少の違いがあります

本葉が出てきたら葉と葉が重ならないように間引きします。大株どりは本葉1〜2枚で2本立ちに、本葉3〜4枚で1本立ちにします。小株どりは本葉1〜2枚で株間2〜3cm間隔に、本葉3〜4枚で株間5cm間隔に間引きします。

間引き

3〜7日で発芽がそろいます。

発芽



追肥・水やり

NK化成(16-0-16など)を1㎡あたり30g程度、間引きが完了して生育が盛んになったら、生育を見ながら数回施用します。土が乾いている時は、追肥と同時に株元に水やりすると肥力の効きが良くなります。水やりは、草丈15cm位までは水をきらないようこまめにし、15cm以上になったら土の表面が乾いてきたら水やりしましょう。



アブラムシやヨトウムシ、コナガなどの害虫被害を受けやすいので、防虫ネットなどでトンネル被覆をしましょう。たねまき後に不織布をべたがけにしてもいいです。

害虫予防



大株

草丈が25〜30cmになったら株のつけ根をナイフなどで切り取るか、株元をもって根ごと引き抜きます。切った根を畑に残しておくとかぼ菌などの土壌病害の原因となるので、畑に残さず始末しましょう。

収穫

小株



「わが家の菜園」
募集中

<https://apron-web.jp/mysaien/>

卵のとじ方

親子丼、柳川、雑炊などアレンジの幅が広い「卵とじ」。
親子丼を例に、フライパンで4人分を二度に作る方法をご紹介します。



1. 卵をほぐす

ボウルに卵を割り入れる。菜箸の先がボウルの底につくように立て、そのまま卵白を切るようにしてほぐす。



2. 卵液の2/3を入れる

具材を煮たフライパンを中火にし、卵液の2/3量を菜箸に伝わせながら、火の通りにくい中心から外側に向かって円を描くように回し入れる。



3. 半熟状に煮る

菜箸で具材を持ち上げて、下にも卵液を流し入れながら、周りが少し固まってくるまで1分程煮る。



4. 残りの卵液を入れる

残りの卵液を2と同様に流し入れ、蓋をして弱めの中火で1～2分、半熟状～好みの固さに火を通す。

●卵を2回に分けて入れることで、とろっとした半熟状に仕上げることができます。器に盛りつけるまでに余熱がどんどん入るので、早めに火を止めましょう。



親子丼

【材料】4人分

鶏もも肉…大1枚(300g) ねぎ(太め)…2本 卵…6～8個
だし汁又は水…1と1/3カップ 酒…大さじ2 みりん…大さじ3 砂糖…大さじ2～3
しょう油…大さじ1 塩…小さじ1と1/3 熱いごはん…丼4杯分

- 1 鶏肉は2cm四方に切る。ねぎは2cm幅の斜め切りにする。
- 2 フライパンにだし汁を煮立てて鶏肉を入れ、再び煮立ってきたら、火を弱めてアクを取る。酒、みりん、砂糖、しょう油、塩を加えて、蓋をして弱火で4～5分煮る。
- 3 2にねぎを加え、ねぎが柔らかくなるまで、蓋をして弱火で3～4分煮る。
- 4 右頁を参考に卵でとじる。
- 5 ごはんを丼に盛り、4を汁ごとのせる。

◎1人分：約700kcal 調理時間：約20分

さくまゆみこさん

山の中で野菜を育てる

コロナ禍をきっかけに東京を離れることになった。もともと今の本職の翻訳はどこにいてもできるのだが、責任者を務める団体の会議も時折頼まれる講演も、すべてオンラインとなった。おまけに家族の事情もあり、これまでは名前さえ知らなかった木曽山中の村にやってきたのだ。

今私が暮らしているのは、空き家バンクで探した小さな古い家。水回りや床や建具などを修理して住んでいる。すばらしいのは、家の前に広い畑があってそこが借りられるということ。私も子どもが小さかったときは、東京で





さくみよみこ

編集者、教授職を経て現在は児童書の翻訳家、JBBY（日本国際児童図書評議会）会長、アフリカ子どもの本プロジェクト代表。著書に『エンザロ村のかまど』など。訳書は『シャーロットのおくりもの』『おとうさんのちず』『クロニクル千古の闇』シリーズなど約250点。



「子どもの本で平和をつくる—イエラ・レップマンの目ざしたこと」

小学館

（社）日本ペンクラブ会員による「食と農」に関するリレーエッセイコーナーです。さまざまなジャンルの著名な文筆家の皆さんが登場しますので、どうぞお楽しみください。バックナンバーは「Apron WEBマガジン」(<https://apron-web.jp/>)でご覧いただけます。



今畑に植わっているのは、じゃがいも、さつまいも、トマト、ミニトマト、ゴーヤ、きゅうり、なす、ピーマン、ブロッコリー、枝豆などなど。
家のすぐ裏手は山で、そこにはサルたちが暮らしている。なので、「トウモロコシはだめだ」と言われた。トウモ

ロコシはサルの大好物で、実るのをちやんと見ていて持つていってしまふとのこと。トウモロコシを抱えて走っているサルを私も見たことがある。すぐそこにいろいろな生き物がいるのが木曾で、楽しくもびっくりしながらの日を送っている。
大変なのは草取りだ。雨が降ると雑草はぐんぐん伸びてあたりをおおってしまう。仕事が忙しくてはったらかしにしていると、いつのまにか野菜に雑草がおおいかぶさっている。殺虫剤も農薬も使わないので、鎌で刈っているとヘビやカエルや様々な虫に遭遇する。師匠のおじいさんから貸していただい

も一坪農園などを借りたことはあったが、ここは、そんなとは違う本格的な畑だ。しかも貸してくれるのが齢90にしてしゃっきりと朝から晩まで働いているおじいさん。この方は畑の師匠でもあり、土作りから肥料の入れ方、苗の購入先、植え方など、すべて指導をしてくださる。

た草刈機でもグリーンとやる。力も根気もいる。
野菜づくりはおもしろいけど大変だ。ということがだんだんにわかってきて、店に行くともったく異なる感想を持つようになった。「えっ、なんでナスやトマトがこんなに安いのか？」と。東京に

いるときは、ちよつと野菜が値上がりすると「えっ、なんでこんなに高いの！」と腹を立てていたのに。

キノコのある食生活【菌食のススメ】

無限の可能性を秘めたキノコのチカラに注目
キノコのある食生活を楽しもう

菌食（マイコファジー）※はキノコなどの菌類を好んで食べることをいいます。菌類にはキノコをはじめ、麹菌や乳酸菌など、近年、体によいと知られているものばかり。腸内環境の改善や生活習慣病の予防などに、菌食をとり入れた食生活が注目されています。今回はキノコに着目。キノコの力や魅力について、キノコ博士でもある東京農業大学の江口文陽学長にお話を聞きました。

——キノコとは？

江口 キノコは動物でも植物でもない微生物の仲間、菌類です。光合成をせず、枯れた樹木や落ち葉などを分解しながら栄養を吸収して自分の体を作ります。食物連鎖のピラミッドでは食べること

は底辺の分解者。キノコが養分を吸収し分解した樹木や死骸は土にかえるので、キノコは地球環境をきれいに保ってくれる生物と位置づけられています。

——キノコの特徴は？

江口 種類によってさまざまな機能性を持ちますが、全般にいえるのは、ま

ず「食物繊維の宝庫である」ということ。食物繊維は腸のぜん動運動を促し、必要なものは便として体外へ排出する働きがあります。腸がきれいになると体

東京農業大学 学長。
1965年群馬県生まれ。2021年から現職。
高校3年生の時、がんを患った父親にキノコ由来の成分を含む薬が処方されたことでキノコに興味をもち、東京農大へ進学。キノコの種や栽培から流通、利活用、食べることで人への効果まで広く研究している。好きなキノコは「タマゴタケ」。キノコグッズも収集し、4,500種類ほど所有している。



江口文陽
(えぐちふみお)

プロフィール



味や栄養を損なわない 上手な保存方法



カビないようにしっかり乾燥させます。シイタケはビタミンDが増え、うま味も凝縮。水戻してから使います。軸もよいだしがでます。干しエノキタケは抽出してお茶のように飲むのもおすすめ。



冷凍するとキノコの硬い細胞壁が壊れ、うま味成分が出やすくなります。切って冷凍すれば、そのまま調理に使えて便利。なるべく平らにして袋に入れて冷凍します。

によい物質が血液へ。便秘が解消されれば肌荒れや吹き出物がなくなり美肌にもつながります。また、ビタミンやミネラルが豊富で、脂質は少なく低カロリーという点も特徴です。ほかに美白に関係するトレハロースや、免疫力を高めるβグルカンといった多糖類も含まれています。キノコは体の中の美しさ、それから外の美しさも引き出してくれるような食資源であるといえます。食の欧米化がすすみ、生活習慣

病が増えるなか、腸内環境を整えることが大切といわれています。腸の活性化にもキノコは力を発揮してくれます。—— スーパーで買えるキノコの特徴や活用方法を教えてください。

江口 シイタケは血中コレステロールを下げる働きのあるエリタデニンを含みます。干すことで香り成分も倍増。水戻ししてちらし寿司などに使うと香りがよく仕上がります。エノキタケは食物繊維が豊富。歯ごたえを生かして、

薄切りの牛・豚肉で巻いて焼くと非常においしい。おが粉のついた株元以外は食べられるので軸を切り落としすぎないように。マイタケにはタンパク質分解酵素が含まれるので、肉に下味をつける際、マイタケも一緒に漬け込むと硬いお肉をやわらかくしてくれます。ブナシメジはがん抑制効果について研究されています。少しえぐみや苦みがありますが、鮮度がよいうちに食べれば感じません。また、キノコらしい形は目でも楽しませてくれます。スープに並ぶキノコの大半は施設で人工栽培されているので、いつでも旬だといえます。

キノコの魅力は？

江口 自然を浄化し、食べるとおいしい、人の体にもよい働きをもたらすキノコは非常に高い能力を持っています。まだまだ分からないことが多く、無限の可能性を秘めた生物であるということも魅力ですね。

プルコギ

野菜もたっぷり、韓国定番の肉料理

【材料】4人分

牛切り落とし肉…300g たまねぎ…小1個(100g)

にんじん…4cm分 ぶなしめじ…1パック(100g)

もやし…1袋 にら…1/2束(50g)

A [しょう油…大さじ3 砂糖…大さじ1 酒…大さじ2
ねぎ(みじん切り)…大さじ3 にんにく(みじん切り)…1片分
おろししょうが…小さじ1 一味唐辛子…小さじ1/4~1/2
こしょう…少々 ごま油…大さじ2]

白いりごま、一味唐辛子…各適量

【作り方】

- 1 大きめのボウルにAを入れて混ぜ合わせ、牛肉を加えて手で揉み込み、10~20分おく。
- 2 たまねぎは縦半分に切り、さらに縦1cm幅に切る。にんじんは皮をむいて5mm幅の細切りにする。ぶなしめじは根元を切り、食べやすくほぐす。もやしはひげ根を取り、水で洗って水気をきる。にらは3cm長さに切る。
- 3 1にたまねぎ、にんじん、ぶなしめじ、もやしを加えて混ぜる。
- 4 大きめのフライパンを熱し、3を入れてほぐすようにして全体に広げ、強火でたまねぎがしんなりするまで炒め合わせる。
- 5 4ににらを加えてひと炒めし、器に盛り、ごま、一味唐辛子をふる。



ココがポイント!

甘辛のたれに肉を漬け込みしっかり下味をつけます。

野菜の水分が出ないよう、強火で全体を焼きつけるようにして炒め合わせます。



初めてエプロンを
手に取りました

サイズがいいですね！小さいサイズに情報が詰まっています。7月号の「豆腐ハンバーグきのこソース」を早速作りました。主人はハンバーグが好物ですが、私はこの暑さで食欲が低下中。お豆腐入りのハンバーグは豆腐のさっぱり感と、きのこソースの中の黒酢がいい仕事をしてくれて、美味しくいただくことができました。ありがとうございます。次号も楽しみにしています。

しています。
(千葉県・ゴンの母さん)

愛しい花

7月号の表紙、何の花だろうと思ったら、ほうれんそうの花とのことでびっくりしました。小さい花がたくさんつくのですね。当たり前のことですが、野菜も花をつけるのですよね。実になったり、葉をいただいているので忘れがちでした。ほうれんそうの花、愛しいです。

(埼玉県・伊藤祥子さん)



東京都・山下良子さん



神奈川県・大道久美子さん



東京都・豊嶋昇さん



長野県・北原鈴子さん



兵庫県・北原かよさん



Apron WEBマガジン

3年分のバックナンバーや
WEB限定の家庭菜園、
わが家の菜園を掲載中。
食材からレシピ検索もできます。



<https://apron-web.jp/> (Apron webマガジン) 検索



毎月変わるテーマに合わせた「わが家の味」を募集しています。
分量や手順は正確でなくてもかまいませんので、どしどしご応募ください。

1月号／カリフラワーを使った料理 2022年10月12日(水) 締切
2月号／具沢山スープ 2022年11月11日(金) 締切

また、「ApronPLAZAへのお便り」「絵手紙」「わが家の菜園」は
いつでもご応募をお待ちしております。掲載分には薄謝を進呈いたします。

あてさき 〒101-0048 東京都千代田区神田司町2-21
(株)日本制作社「エプロン編集部」係



ApronWEBからの応募はこちら▶

*本誌の定期購読をご希望の方は

12ヵ月分の送料1,000円(現金書留または定額小為替)を添えて編集部までお申込みください。

今月の PRESENT

写真はイメージです



ふるさと探訪で紹介した秋田県産「菌床
生しいたけ」(16玉×2箱)を20名様にプ
レゼントします。肉厚のぷりぷりした食
感とうま味をお楽しみください。

応募方法

はがきに郵便番号、住所、氏名、年齢、電話番号、
エプロン誌の入手先(〇〇スーパー〇〇店など)、
プレゼント名を書いてご応募ください。本誌への感
想もお寄せください。

締切

2022年10月21日(金) 当日消印有効

あてさき

〒101-8691 日本郵便(株)神田郵便局私書箱16号
「JA全農エプロンプレゼント」係

当選発表

プレゼントの発送をもって
発表にかえさせていただきます。



ApronWEBからの応募はこちら▶

プライバシー | エプロン誌に投稿・申込みいただいた読者の個人情報の取扱いについては、発行所からのお知らせをご覧ください。また、これらの個人情報は、前記の目的以外には使用しません。

JA全農が提供する
TOKYO FMのラジオ番組

- ★SCHOOL OF LOCK! (23:00～23:06 毎週(木)放送) 虹コンが食と農の魅力を発信!
- JA全農COUNTDOWN JAPAN (13:00～13:55 毎週(土)生放送) 旬な音楽を紹介!
- あぐりずむ (15:50～16:00 毎週(木)放送) 農業に携わる人の想いや未来にフォーカス!

※全国のFM38局ネットで放送中。 「あぐりずむ」は、放送局により放送曜日・時間が異なります。

美しいエメラルドグリーンと もっちりとした食感 茶碗蒸しの一粒の「銀杏」に秋を感じます



銀杏はイチョウの木の実で、食用にされているのは実の中の「仁」と呼ばれる種の部分です。旬の銀杏はきれいな翡翠色で、もっちりとした食感が特長。時間が経つにつれて黄色くなっていきます。愛知県祖父江町は江戸時代から続く日本有数の産地。JAタウンでは、実が大きくて人気の品種「藤九郎」と祖父江生まれの「久寿」を販売しています。岐阜県羽島市特産の「藤九郎」は大粒で殻が薄く、重さは一般的な銀杏の2倍もあります。他にも静岡県清水区や大分県日出町などから産地厳選の銀杏がそろいます。そのまま炒って塩味で、炊き込みご飯や中華おこわ、かき揚げなど用途は多様。緑色の銀杏は旬の時期だけに味わえる季節の食材です。産地直送のJAタウンをご利用ください。



JAタウンはJA全農が運営するインターネットショッピングモールです。

詳しくはJAタウンのサイトをご覧ください。 www.ja-town.com

JAタウン

検索



JA全農がプロデュースする生産者と生活者をつなぐ交流の場「みのりみのるマルシェ」を開催します。当日は現地JAの担当者や生産者が、その土地ならではの美味しい食べ方などを紹介、販売しますのでぜひお越しください。



みのり
みのる
マルシェ

- 銀座三越9F (10:00～18:00):2022年10月22日(土) JA全農「秋の大収穫祭」
 - JR大阪駅2Fアトリウム広場 (11:00～18:00):2022年10月29日(土) 福岡県「福岡の美り」
 - JR広島駅 (11:00～15:00):2022年10月7日(金)・21日(金)「みのりみのるマルシェat広島駅」
- 開催時間は状況によって前後する場合がございます。

新型コロナウイルス感染拡大の情勢等により、マルシェの開催を中止する場合がございます。
www.minoriminoru.jp/

Apron
エプロン

No.531 2022.10

エプロン10月号 (No.531) 2022年10月1日発行 発行人=新妻成一 編集人=今村貴美
全国農業協同組合連合会 (JA全農) www.zennoh.or.jp

〒100-6832 東京都千代田区大手町1-3-1 JAビル
☎03-6271-8055 (広報・調査部) 受付時間：平日9:00～17:00

※本誌掲載記事の無断転載を禁じます。



Apron WEBマガジン